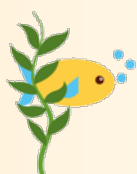




SUSHI STARS

RESTAURANT · TAKE AWAY · DELIVERY


Allgemeine Informationen:












- Unser Fisch kommt von Bianchi, einem Partner mit zertifiziert nachhaltiger Anwendung, um Qualität zu sichern, Meereslebensräume zu schützen und zur Artenvielfalt beizutragen.
- Mit jedem Kauf unterstützen unsere Kunden somit nicht nur lokale Gemeinschaften, sondern leisten auch einen Beitrag zum Umweltschutz.

Bianchi ist MSC™ + ASC™-zertifiziert (MSC-52038 / ASC-00067)



 = Vegetarisch

Lebensmitteldeklaration:

Rindfleisch:	Schweiz / Poland		Thunfisch:	Philippinen / Vietnam	 
Poulet:	Schweiz / Poland		Crevetten:	Vietnam	
Schwein:	Schweiz / Poland		Unagi-Aal	China	
Lachs:	Schottland		Surimi	Thailand	

Allergene:

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir euch gerne auf Anfrage.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Lovely made food

Sushi Island



Salate und Beilagen



Sashimi



Hosomaki



Nigiri



Uramaki



Rainbow



Veggie Rolls



Hit Rolls



Sushi Menü



Sushi Bowls

Japanese Street Food



Suppen



Gyoza



Karaage



Tempura Shrimps



Teriyaki

Momo World



Momos

Dessert



Mochis

Getränke




Alkoholfrei





Biere, Weine

Salate und Beilagen

Edamame  6
 «Bohnen am Zweig»
 Knackige Sojabohnen,
 gedämpft und leicht
 gesalzen mit Meersalz.



Algensalat   8.5
 Ein erfrischender Salat aus mari-
 nierten Meeresalgen mit einem
 Hauch von Sesamöl, Sojasauce
 und Zitronensaft.



Gurkensalat   6.5
 In Spiralen geschnittene, frische
 Gurken mit feiner Salatsauce.



Süßkartoffel-Pommes  7.5
 Knusprige Süßkartoffel-Pommes,
 goldbraun frittiert.



Sushi Reis  5.5
 Als feine Beilage

Sashimi



Geschnittene Scheiben von frischem, hochwertigem Lachs und Thunfisch.

Salmon Sashimi	6 Stk.	15.5	12 Stk.	29
Tuna Sashimi	6 Stk.	16.5	12 Stk.	31
Gemischte Sashimi	6 Stk.	16	12 Stk.	30



Hosomaki Fusion

Fein gerollte Sushi mit Nori (Seetang) aussen und Sushi-Reis innen, gefüllt mit einer feinen Zutat wie frischem Fisch, Gurke oder Avocado.

Shake Maki (Lachs)	8 Stk.	8.8
Tekka Maki (Thunfisch)	8 Stk.	8.8
Kappa Maki (Gurken) 	8 Stk.	6.5
Avocado Maki 	8 Stk.	6.5



Nigiri

Elegante, handgeformte Sushi-Reisbällchen, gekrönt mit einer Scheibe, z.B. erstklassigen, frischen Fisches. Jedes Stück ist ein Ausdruck purer Einfachheit und Perfektion.



Nigiri Lachs	2 Stk.	8.5
Nigiri Thunfisch	2 Stk.	8.5
Aburi Nigiri Lachs (geflammt)	2 Stk.	8.9
Aburi Nigiri Tuna (geflammt)	2 Stk.	8.9
Nigiri Crevetten	2 Stk.	8.5
Nigiri Unagi (Aal-Fisch)	2 Stk.	8.9
Nigiri Tamago (Ei) 	2 Stk.	6.5
Nigiri Inari (Tofu-Tasche) 	2 Stk.	6.5
Nigiri Avocado	2 Stk.	6.5



Maki



Nigiri



Uramaki



Rainbow



Vegi



Hit



Menü



Bowls



Suppe



jap. Food



Momo



Mochi



Drink

Uramaki Paradise (4 Stück 8.8)

Eine verführerische Umkehrung der traditionellen Sushi-Rolle, bei der der Reis aussen und das Nori innen liegt. Gefüllt mit einer Auswahl an frischen Zutaten.



California Roll

Surimi, Avocado, Wasabi-Mayo
Topping: Tobiko



Salmon Cheese Roll

Lachs, Frischkäse, Frühlingszwiebeln
Topping: Weisser Sesam



Thunfischcrème Roll 🌶️🍴🍴

Gekochter Thunfisch mit Sambal Oelek
Marinade, Wasabi-Mayo
Topping: Rucola
Sanfte Schärfe



Spicy Tuna Roll 🌶️🌶️🍴

Thunfisch, Chili
Topping: Schwarzer Sesam

Rainbow Rolls (4 Stück 9.5)

Eine farbenprächtige Kreation aus Sushi-Reis, umhüllt von zartem Noriblatt und belegt mit einer Auswahl feinsten Fischfilets – darunter Lachs, Thunfisch und Avocado.



Rainbow Salmon & Avocado



Rainbow Tuna & Avocado



Rainbow Mango mit Lachs

Vegi Dream Rolls



Caterpillar Roll  4 Stk. 7.2

mit Avocado

Topping: Avocado und
Teriyaki-Sauce



Veggie Roll  4 Stk. 6.8

Karotten, Avocado, Frischkäse
Topping: Weisser Sesam

Aburi Hit Rolls (4 Stück 9.5)



Nagoya Roll

Fried Shrimp, Wasabi-Mayo

Topping: Weisser Sesam,
Teriyaki-Sauce



Hot Fried Sushi Roll    8 Stk. 18

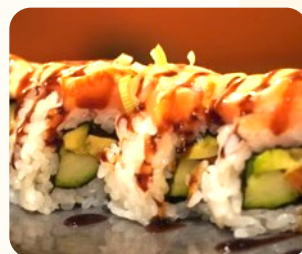
Frittierte Sushi Rolle mit gekochtem
Thunfisch und Sambal Oelek Marinade
Topping: Teriyaki-Sauce, Frühlingszwieb.



Aburi Salmon

Lachs geflammt, Gurken, Avocado,
Karotten, Wasabi-Mayo

Topping: Teriyaki-Sauce,
Frühlingszwiebeln



Aburi Tuna

Thunfisch geflammt, Gurken,
Avocado, Karotten, hausgemachte
Frühlingszwiebel-Sauce
Topping: Teriyaki-Sauce



Vegi



Hit



Menü



Bowls



Suppe



jap. Food



Momo



Mochi



Drink

Sushi Menüs

Unsere Sushi-Menü lädt dich auf eine kulinarische Reise durch die traditionelle japanische Küche ein. Jedes Stück Sushi wird mit grösster Sorgfalt und aus den frischesten Zutaten zubereitet, um dir ein authentisches Geschmackserlebnis zu bieten.



Nigiri Lover Box 29

Die Platte für Nigiri Liebhaber

- 2 Lachs Nigiri
- 2 Tuna Nigiri
- 2 Crevetten Nigiri
- 2 Tamago Nigiri (Ei)
- 2 Inari Nigiri (frittierter Tofu)



Hosomaki Box 16

Die Platte für Hosomaki Fans

- 4 Lachs
- 4 Tuna
- 4 Gurke
- 4 Avocado



Salmon Lover Box 39

Die Platte für Lachs Liebhaber

- 4 Lachs Rainbow
- 4 Uramaki Lachs mit Frischkäse
- 4 Hit Aburi Lachs
- 2 Lachs Nigiri
- 2 Lachs Aburi Nigiri



Veggie Dream Box 25

Der vegetarische Sushi-Traum

- 4 Avocado Maki
- 4 Gurke Maki
- 1 Inari Nigiri
- 1 Tamago Nigiri
- 4 Caterpillar Rolls
- 4 Vegi Rolls





Tokyo Box

34

- 3 Nigiri (Lachs, Tuna, Crevetten)
- 2 Lachs Maki
- 2 Tuna Maki
- 2 Gurke Maki
- 2 Avocado Maki
- 4 Uramaki Lachs mit Frischkäse
- 4 California Rolls



Tokyo Box XL

49

- Wie Tokyo Box, und noch zusätzlich:
- 4 Nagoya Rolls
- 4 Spicy Tuna 🌶️🌶️🌶️

Sushi Dream Bowls

Eine farbenfrohe und nahrhafte Schale gefüllt mit einer Basis aus Sushi-Reis, belegt mit einer Vielzahl von frischen Zutaten. Hier werden alle Geschmäcker in einem einzigen, einfach zu geniessenden Gericht vereint.



Exotic Dream Bowl

26

Lachswürfel, Tunawürfel, Avocado, Gurken und Sushi-Reis



Spicy Tuna Bowl

26

Tunawürfel 🌶️, Avocado, Gurken, Algensalat, Sesam, Sushi-Reis



Poor Fisherman Bowl



21

Avocado, Karotten, Gurken, Algensalat, Inari-Tofu und Sushi-Reis



Bowls



Suppe



jap. Food



Momo

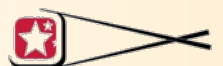


Mochi



Drink

SUSHI STARS



JAPANESE STREET FOOD

Suppen



Miso Suppe (kleine Schale)	6.5
Udon Nudel-Suppe (grosse Schale)	14.5
Udon Nudel-Suppe mit Spicy Tuna 🌶️🌶️🌶️	18.5

Die Miso-Suppe ist ein japanisches Nationalgericht. Die Hauptgeschmacksgeber sind Dashi und Miso. Feste Bestandteile bzw. Suppeneinlagen sind z. B. kleine Tofustücke, Wakame und Frühlingszwiebeln.

Die Udon-Nudeln Suppe ist eine herzhafte, wärmende Suppe mit dicken, seidig-weichen Udon-Nudeln, schwimmend in einer umami-reichen Brühe auf Basis von Dashi, Sojasauce und Mirin.

Gyoza - gefüllte japanische Teigtaschen

Gemüse 🌿	5 Stk.	8	10	Stk.	15
Crevetten	5 Stk.	9.5	10	Stk.	18
Pouletfleisch	5 Stk.	9.5	10	Stk.	18
Schweinefleisch	5 Stk.	9.5	10	Stk.	18
Rindfleisch	5 Stk.	9.5	10	Stk.	18



Japanische Gyoza sind gebratene Teigtaschen, die mit Fleisch oder Gemüse, Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Ingwer gefüllt sind. Sie sind in Japan und international als beliebte Vorspeise / Hauptgericht erhältlich.



Karaage



Japanese Fried Chicken 5 Stk. 16.5

"Karaage" ist ein japanisches Wort, das sich auf kleine Stücke von mariniertem und frittiertem Pouletfleisch bezieht.

Karaage sind goldbraune und knusprig frittierte Pouletstücke, welche zuerst in Sojasauce, Knoblauch, Ingwer und anderen Gewürzen mariniert, um ihnen einen reichen Geschmack zu verleihen. Das Kartoffelmehl gibt die knusprige Kruste. Sie sind in japanischen Restaurants sehr beliebt.

Tempura Shrimps



Frittierte Shrimps 5 Stk. 9.5

Knusprig panierte Crevetten an feiner Teriyaki-Sauce.

Perfekt als appetitanregende Vorspeise oder als Teil eines umfangreicheren Menüs, bietet es einen köstlichen Einblick in die Vielfalt der japanischen Küche

Teriyaki


Salmon Teriyaki mit Sushi-Reis	18.5
Chicken Teriyaki mit Sushi-Reis	16.5



Teriyaki ist eine japanische Kochtechnik, bei der Fleisch, Fisch oder Gemüse in einer würzigen Marinade aus Sojasauce, Mirin, Zucker und oft auch Ingwer und Knoblauch mariniert und dann gegrillt oder gebraten wird. Das japanische Wort "teriyaki" bedeutet "glänzend gegrillt" oder "glasiert".

Momo Lovers

NEW

Momo Rindfleisch	5 Stk.	12.5
	8 Stk.	19
	12 Stk.	26
<hr/>		
Momo Vegetarisch (Spinat & Käse) 	5 Stk.	12.5
	8 Stk.	19
	12 Stk.	26



Zarte Teigtaschen, handgemacht und mit einer herzhaften Füllung aus saftigem Rindfleisch oder vegetarisch!

Die Momos werden liebevoll gedämpft, um einen perfekten Biss und einen reichen Geschmack zu gewährleisten. Serviert mit einer würzigen Dip-Sauce, sind diese Momo eine köstliche Verschmelzung von Aromen.



Mochi Ice-Cream (1 Stück 3.9)



Mochi Vanilla Ice Cream

Mochi Green Tea Ice Cream

Mochi Coconut Ice Cream

Mochi Chocolate Ice Cream (Vegan)

Mochi Mango Ice Cream

Mochi-Eiscreme: Ein einzigartiges Dessert, das cremige Eiscreme in eine zarte Hülle aus Mochi, einem süßen, klebrigen Reiskuchen, einbettet.

Diese kleinen, mundgerechten Köstlichkeiten kombinieren die Kühle der Eiscreme mit der weichen, chewy Textur des Mochis zu einem unvergleichlichen Geschmackserlebnis.



Mochi



Drink

SUSHI STARS



Alkoholfreie Getränke

Oishi Green Tea: Honig und Zitrone 	50cl	4.4
Oishi Green Tea: Original 	50cl	4.4
Oishi Green Tea: Ohne Zucker 	50cl	4.4
Rivella  · Elmer Citro  · Flauder  	33cl	4.4
Coca Cola · Coca Cola Zero · Fanta	33cl	4.4
Passugger, Mineralwasser mit Kohlensäure 	50cl	4.4
Allegra, Mineralwasser ohne Kohlensäure 	50cl	3.4
Kaffee · Espresso		4.4
Jasmin Tee (jap. Gusseisenkanne) 		4.4



Japanische Biere

Japanisches Bier wird für seine Qualität, Vielfalt und kulturelle Bedeutung geschätzt und ist eine beliebte Wahl für Bierliebhaber auf der ganzen Welt.



Asahi Bier

5% Vol. 33 cl 5.5

Das Bier beginnt sanft malzig mit Karamell- und Maisnoten, gefolgt von einer erfrischenden Leichtigkeit und einem dezent säuerlichen Touch, endend in einem trocken-würzigen Abgang.



Kirin Ichiban Bier

5% Vol. 33 cl 5.5

Der Anfang vereint leichte Bitterkeit mit würzigem Hopfen und malziger Basis, ergänzt durch sanfte Süsse und Röstmalz. Erfrischende Zitrus- und mineralische Noten münden in einen angenehm bitteren, malzbetonten Abgang.



Sapporo Bier

5% Vol. 33 cl 5.5

Dieses Bier hat ein leuchtendes Hellgelb mit cremiger Schaumkrone und bietet subtile Getreidearomen. Es ist ein leichtes Lager mit süsslichem, malzbetontem Geschmack und weniger Hopfenbitterkeit im Vergleich zu Asahi.

Top Sushi
Wein!



Weisswein OROYA

12% Vol. 1dl 7 | 7.5dl 32

Die perfekte Wein-Begleitung für Sushi. Airén bringt helle Fruchtnoten, die gut zu kräftigen Aromen von Soja, Wasabi und Meeresfrüchten passen. Macabeo sorgt für Struktur, Moscatel mildert die Schärfe von Wasabi. Kultiviert von der japanischen Sommelière Yoko Sato in Spanien.



Sake Choya

14.5% Vol. 2dl 8

Der Zauber vom meisterhaft gebrauten japanischen Reiswein. Mit einem harmonischen Bouquet aus delikaten floralen Noten entfaltet er auf dem Gaumen eine exzellente Tiefe. Leicht gekühlt oder warm genießen!



Pflaumenwein: Umeshu

43% Vol. 4cl 5.5

Ein Craft Gin mit sechs japanischen Zutaten, die die vier Jahreszeiten des fernöstlichen Inselstaats repräsentieren. Kirschblüten, Kirschblätter, veredelter grüner Tee, Sansho-Pfeffer und Yuzu-Fruchtschalen verleihen diesem Gin einen einzigartigen Charakter.



Sushi Sparkling

11% Vol. 1dl 7 | 7.5dl 32

Dieser Sekt passt ideal zu Sushi, Sashimi und zu allen Fischgerichten. Astoria Extra Brut Millesimato Yu Sushi aus handverlesenen Trauben in den Weinbergen von Val del Brun, Treviso. Blasses Strohgelb, feine Perlage. Aromen von Birnen, Zitrusfrüchten und Glyzinienblüten. Leicht sauer, angenehm trocken & harmonisch im Geschmack.



Japanischer Whisky: Suntory Toki

43% Vol. 2cl 7

'Toki' bedeutet übersetzt 'Zeit'. Der Name symbolisiert die Verbindung von Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft. Im Gegensatz zu den restlichen Suntory Blends setzt Toki seine Schwerpunkte auf den Single Malt von Hakushu und den schweren Chita Grain.



Japanischer Gin: Roku

43% Vol. 2cl 6

Ein Craft Gin mit sechs japanischen Zutaten, die die vier Jahreszeiten des fernöstlichen Inselstaats repräsentieren. Kirschblüten, Kirschblätter, veredelter grüner Tee, Sansho-Pfeffer und Yuzu-Fruchtschalen verleihen diesem Gin einen einzigartigen Charakter.